



KETTMEIR

# PINOT BIANCO ATHESIS

ALTO ADIGE - SÜDTIROL DOC



UVE  
Pinot Bianco



GRADO ALCOLICO  
14,00 % vol.



ZONA DI PRODUZIONE  
Alto Adige - Oltradige,  
frazione di Castelvecchio  
nel Comune di Caldaro



TEMPERATURA DI SERVIZIO  
8 - 10 °C



ALTITUDINE  
580 - 620 mt. s.l.m.



BICCHIERE CONSIGLIATO  
Tulipano di medie dimensioni  
a bocca richiudente



TIPOLOGIA DEL TERRENO  
Terreni tendenzialmente sciolti  
di origine calcarea con porzione  
di argilla



DURATA  
7/8 anni



SISTEMA DI ALLEVAMENTO  
Spalliera



DENSITÀ DELL'IMPIANTO  
5.500 piante per ettaro



CARTONE  
6 bottiglie



EPOCA DI VENDEMMIA  
Fine Settembre - inizio Ottobre



FORMATI  
75 cl

## SCHEDA TECNICA

Vinificazione in bianco con pressatura soffice delle uve e fermentazione in legno, parte in barriques e parte tonneau. L'affinamento si protrae sui lieviti fino a luglio, quando il vino viene opportunamente assemblato e preparato per l'imbottigliamento. Dopo circa 6 mesi in bottiglia, viene immesso sul mercato.

## SCHEDA ORGANOLETTICA

Il colore giallo paglierino intenso introduce un profumo complesso che accomuna sia note fresche di fiori e frutta a polpa bianca che note più calde e avvolgenti di spezie dolci; al palato si propone con struttura gustativa agile e fresca, di notevole persistenza con una venatura piacevolmente minerale.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per antipasti ricchi di sapori, si abbina ottimamente con primi piatti di pasta o risotto con crostacei e in generale a tutto pasto con piatti di pesce di acqua dolce e salata.